



県学給だより

No.41

発行日：令和元年9月1日
発行者：
公益財団法人静岡県学校給食会
〒420-0856
静岡市葵区駿府町1-12
TEL：054-254-7428
FAX：054-251-0879
URL：<http://www.sgk.or.jp>



今夏は7月の日照不足もあり涼しく過ごせましたが、例年より1週間遅れた梅雨明け(東海地方は7月28日)後は猛暑となり、不快指数が高く蒸し暑い日が続いています。秋の気配も見えてきましたが、もう暫くは暑さ対策が必要です。



さて、9月20日から約1か月半に亘りラグビーワールドカップ2019日本大会が開催され、参加20チームにより4年に一度の熱戦が繰り広げられます。本県の小笠山総合運動公園エコパスタジアム(袋井市)も会場になっており、9大会連続9度目の出場の世界ランキング9位となる日本チームの活躍が期待されます。
(八木)

□ 基幹商品の主な原材料の価格動向

① 精米

米市況調査会社の米穀データバンクは8月7日、2019年産水稻(令和元年産)の予想作況指数(7月末時点)は全国平均で100の「**平年並み**」が予想されると発表しました。地域別では、北海道が102の「**やや良**」、東北・北陸・東海・近畿・中国が99~101の「**平年並み**」、関東・九州・沖縄が95~98の「**やや不良**」の見込み(収穫期までの天候が平年並みに推移した場合の予測値)となりました。

また、西日本を中心に6月~7月中旬の日照不足や低温により生育が鈍った産地も多くありましたが、梅雨明け後は概ね天候に恵まれ、生育は回復しているようです。

2019年産主食用米等の予想収穫量は、作付面積が0.3%減る一方で734万6千ト(前年実績732万7千ト、前年比0.3%増)と予想しています。令和元年7月から令和2年6月の1年間における主食用米の供給可能数量は、令和元年6月末の在庫量188万7千トを加えた923万3千トとなり、農水省が策定した需要見通し726万4千トを差し引くと来年6月末の在庫量は196万9千ト(前年実績188万7千ト、前年比4.3%増)を見込んでおり、需給はやや緩和される見込みです。

2015~2018年産までの米価格は4年連続で上昇しており、消費者離れにより近年、コメの需要量は毎年減少しており、米価格が値上がりすれば消費が更に落ち込む可能性があります。

しかし、2019年産早場米「宮崎県産コシヒカリ」の取引価格は5年連続で値上がりしました。集荷を増やしたいJAが農家から買い取る価格を上乗せしたため、秋にかけて各地で収穫が本格化しますが米価格が高値で推移する懸念も出ています。米の価格は作柄によって決まりますが、最近は人手不足による輸送費の上昇分を販売価格に上乗せすることも検討されています。

本年度1~3月分の学校給食用米穀供給価格は、2019年産米の集荷量や相場状況を踏まえて静岡経済連と価格交渉を行い決定次第通知いたします。(11月末予定)

② 小麦粉(パン・めん原材料)

2019年8月12日に米国農務省は、2019/20年度4回目の穀物等需給見通しを発表しました。小麦の世界生産量は6月以降の高温・乾燥等によりトルコ、EU、ロシア等で下方修正されるも、米国で単収の上方修正により生産量が前年度を上回り対前年度比5.1%増の見通しで、消費量はEU、中国、インド、米国等の増加により対前年度比3.0%増の見通しから、生産量が消費量

を上回り期末在庫量は前年度比3.6%増を見込んでいます。

国産小麦粉の価格基準となる外国産小麦の政府売渡価格は4月と10月が価格改定の時期ですが、10月以降の価格は算定期間の3～8月の政府買付価格が前期より値下がりしているため、2016年下期以来の値下げとなる見込みです。

③ 砂糖(パン副資材)

2018/19砂糖年度(2018年10月～2019年9月)の世界の砂糖(粗糖換算)生産量と消費量はともに微減と見込まれています。国際相場は原油価格の下落により、代替燃料であるバイオエタノールの原料作物(サトウキビ、てん菜、トウモロコシなど)のバイオエタノールの需要が減り、食品(砂糖)向けの供給が増える方向で、供給量は潤沢との見方から国際価格は低調で推移しています。

国内の砂糖価格の指標となる日経新聞の上白糖価格は、昨年7月より1kgあたり187～188円と変動はなく、しばらくはこの価格を維持しそうです。(石上、田形)

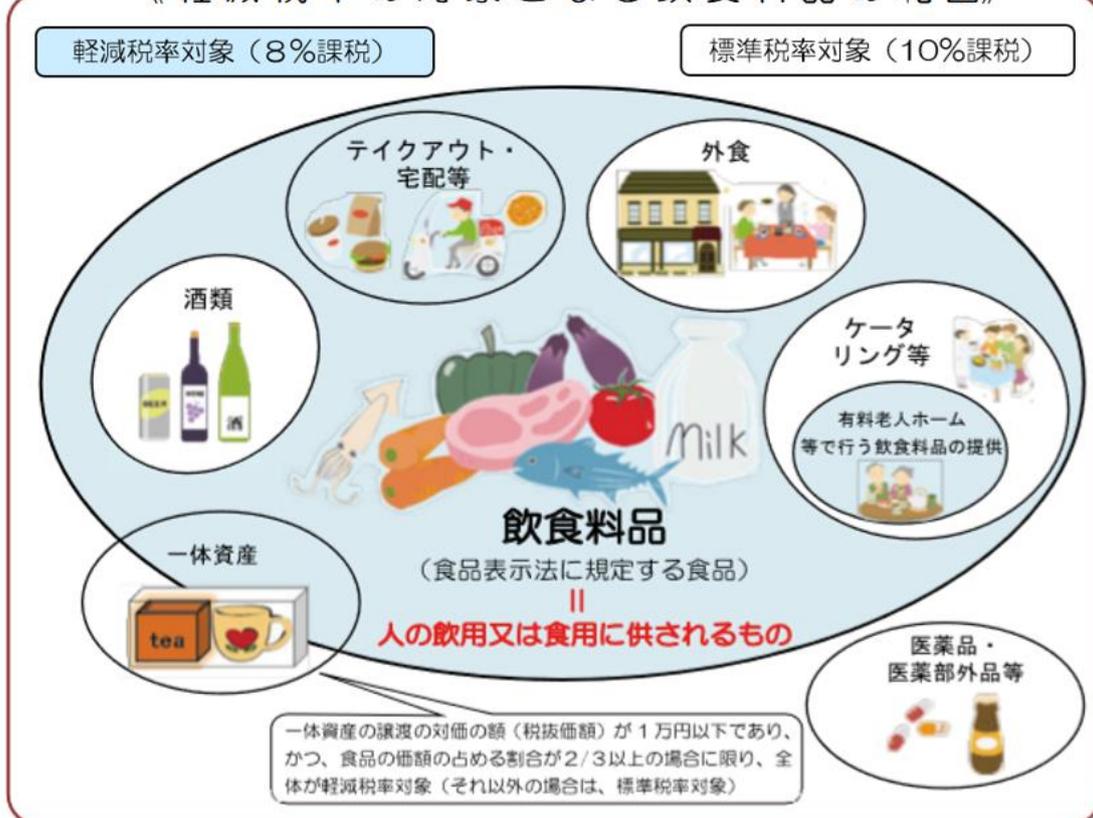
消費税率アップと軽減税率制度

政府は、社会保障と税の一体改革の下、2019年10月1日から消費税率を10%に上げると同時に、所得の低い方々に配慮する観点から、「酒類・外食を除く飲食料品」と「定期購読契約が締結された週2回以上発行される新聞」を対象に消費税の「軽減税率制度」を実施します。軽減税率対象品目の税率は8%です。

学校給食費で購入する食材のほとんどは軽減税率の対象となり8%課税ですが、酒税法でお酒に分類される本みりんやワインなどは軽減税率の対象外で10%課税となります。

また、ゼリーカップなどの物品や食品代金とは別に計上される加工賃などの経費は軽減税率の対象外で10%課税となります。ただし、ゼリーの素にカップが付属している食品(一体資産)や、食品代金に加工賃などの経費が含まれている場合は、食品と判断され軽減税率対象となり8%課税です。(前田)

《軽減税率の対象となる飲食料品の範囲》

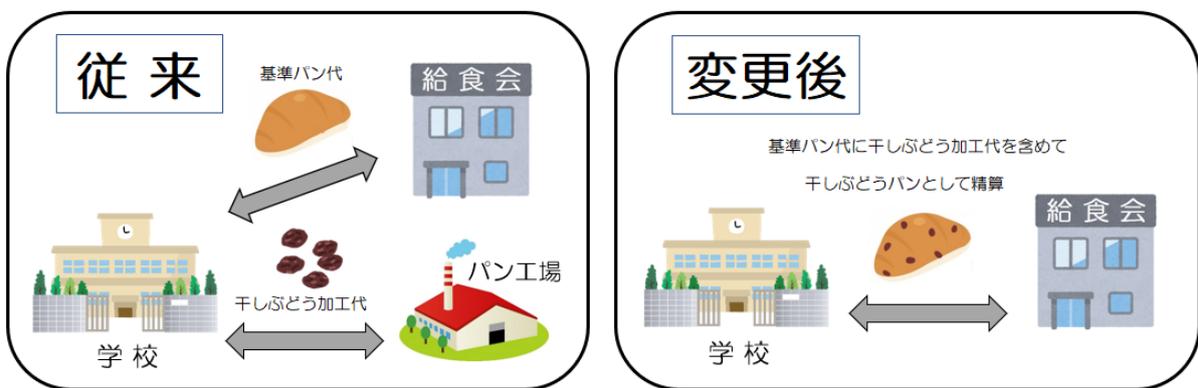


□お知らせ

○加工パン及び委託炊飯による炊き込みご飯の代金の精算方法の変更等

従来、黒糖入りパンや干しぶどう入りパンなど本会で規格化している加工パンを実施した際、黒糖入りや干しぶどう入り加工にかかる〔上乗せ経費〕部分については「学校⇄工場」で代金精算を行っていましたが、この精算方法では「消費税率アップと軽減税率制度」(前ページ)に掲載したとおり、〔上乗せ経費〕部分は軽減税率の対象外で10%課税となるため、9月分より基準パンに含み「学校⇄本会」での代金精算に変更します。

また、本会で規格化している委託炊飯における五目炊き込みご飯やグリーンピース炊き込みご飯等の実施にかかる〔上乗せ経費〕部分についても同様に変更します。



これに合わせて9月分よりロールパン(背割り)及び丸型パン(横割り)を基準パンとして規格化しました。

	30g	40g	50g	60g	70g	80g
ロールパン(背割り)	35.61円	43.68円	47.55円	49.20円	53.38円	55.01円
丸型パン(横割り)	38.88円	46.95円	50.83円	52.47円	-	-

(前田、田形)

○令和2・3年度学校給食用パン加工及び炊飯委託工場の指定更新

学校給食用パン加工及び炊飯委託工場は、本年度末をもって指定更新となります。

指定申請書の提出があった全工場を対象に、10月上旬から工場実地調査を行います。

実地調査は、静岡県食品衛生コンサルタント協会と本会衛生管理係(食品衛生専門職員)で実施します。

その際、市町教育委員会等関係者の見学は可能です。

今後、右表のスケジュールに沿って指定更新を進めます。



(田形、小野田)

パン加工及び炊飯委託工場指定更新スケジュール	
8月2日	新規募集及び指定更新申請〆切 指定更新申請 27工場
10~11月	工場実地調査 調査時、指摘事項があった工場は改善計画書を提出
~12月	工場実地調査改善確認
1月下旬	委託工場選定委員会 適否の判定
	学校・工場割当案の作成 市町教育委員会、県学校給食パン協同組合、炊飯工場に意見聴取・調整
2月中旬	理事会にて指定工場・割当決定 委託工場指定書交付 学校・工場割当通知発送

○学校給食パネル展を開催

6月17～24日に、静岡県教育会館「すんぷらーざ」ギャラリーにおいて、「学校給食パネル展」を開催しました。

このパネル展は、6月の食育月間に合わせて学校給食を広く一般の方々にもご理解いただくと共に、本会の食育活動地場産物活用への取組みについて毎年紹介しているものです。

本年度は、昔と今の学校給食風景写真、年代別献立レプリカの展示に加えて、実際の調理現場で使用されているスパテラの展示も行い、幅広い年齢層にわたりご覧いただきました。（小野田）



○食育推進全国大会に参加

6月29日に、山梨県で開催された第14回食育推進全国大会に参加し「やまなしの食」を考えるシンポジウムを聴講してきました。

シンポジウムは、まず料理家で学校法人服部学園の学長である服部幸應氏の「郷土食の再生からの新たな展開」と題した基調講演があり、郷土食の再興やそれをもとにした新たな料理の開発が日本人の健康だけでなく、文化の発展やSDGs(世界的に制定されている持続可能な開発目標)にも良い影響をも



たらすとのことでした。その後、服部氏に加え、五味醤油(株)社長の五味仁氏、料理家の真藤麻衣子氏をパネリストとして「やまなしの食を学びつつ、つなぎ、広めるために、今、私たちが出来ること」と題してパネルディスカッションが行われ、食育への取り組みや郷土食の再興方法などについて活発な意見交換がされ大変参考になりました。

(渋谷、齊藤 知)

○学校給食用パン技術講習会に参加

7月30日に鳥越製粉(株)〈焼津市〉、8月1日に日東富士製粉(株)〈静岡市〉にて、県学校給食パン協同組合主催により学校給食用パン加工委託工場の製造責任者を対象とした「学校給食用パン技術講習会」が開催されました。

本年度は、昨年度1.8%に減らしたパンの食塩用量を更に減らせないかを主題に、1.5%にした場合の物性変化と食味等を研究しました。食塩を減らした場合の影響として、①グルテンの引き締めが弱まり、パン生地が荒くなる ②プロテアーゼ

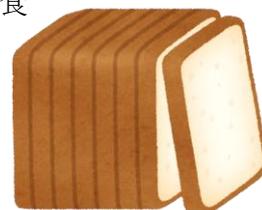


(たんぱく分解酵素)の働きが活発になり、パン生地がベタつく ③殺菌作用が減り、傷みやすくなる などがあります。

今回、実際に生地ができる過程を見て触れて学ぶことができました。焼き上がったパンは味が薄く感じられるため、質疑応答では「砂糖を増やしたらどうか」等の意見が出ました。

昨年度に続き、市町の学校栄養職員や調理員の方々も参加され、「工場の皆さんがこのよう
な講習会を行っていることを初めて知った」、「試作の減塩パンは意外と食べられた」、「塩分摂取量は現場でも課題であるが塩分を減らして糖分を増やすのでは、どちらが良いか疑問」などの意見や感想が聞かれました。

更なる減塩については作業性や味の面で課題が残りましたが、要望も多いため、引き続き研究していきます。
(田形、小野田)



○学校給食委託工場衛生講習会を開催

8月6日(中部会場)・8日(東部会場)・19日(西部会場)に、学校給食用パン・めん加工及び炊飯委託工場の従業員を対象とした「学校給食委託工場衛生講習会」を開催しました。

第1部では、各地区の保健所より「食中毒発生防止対策及び最近の食品衛生情報」と題して、ノロウイルスやカンピロバクター等による食中毒防止と公衆衛生における各個人の衛生管理についてご講演いただきました。



第2部では、本会衛生管理係から4~6月にかけて実施した委託工場巡回調査の結果をもとに、衛生管理状態の改善・維持向上に引き続き努めるよう要請しました。



(川島、小野田)

○全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会に参加

8月7日・8日に、岐阜県で開催された第60回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会に参加しました。

全体会では、文部科学省による現況説明の後、勅使河原郁恵さん(元ショートトラックスピードスケート日本代表)による「食とスポーツで心と体を元気に」と題した記念講演と「社会に開かれた食育推進を目指した家庭と学校の連携」をテーマにシンポジウムが行われました。

分科会では食に関する指導の在り方を中心に、

食育推進、栄養・衛生管理など8つのテーマに分かれ活発な意見交換が行われました。本会は、第5分科会の「食育推進体制」に参加し、家庭や地域、関係団体等と連携した推進体制の在り方について協議しました。



また、第7分科会の「学校給食における栄養管理の在り方」では、本県の浅井沙織栄養教諭(牧之原市立相良小学校)が給食管理を活用した食に関する指導の推進を実践発表されました。
(遠藤)



○牧場・乳業ふれあい体験等研修会に参加

8月20日に、県酪農教育ファーム推進委員会と県学校給食用牛乳協議会の共催事業となる学校教職員を対象とした「牧場・乳業ふれあい体験研修会」に参加しました。

この催しは、学校教職員が実地研修を通じて酪農や牛乳等への理解を深め、体験に基づき食育及び牛乳飲用の指導に役立てていくことを目的として毎年開催されているものです。

当日は、小林牧場<富士宮市>で搾乳及びバター作りを体験した後、富士ミルクランド<富士宮市>でアイスクリーム作りを体験し、さらに松下牧場<富士宮市>では先進の搾乳ロボットの見学や管理方法について研修し、命の尊さや食べ物の大切さを学ぶ良い機会となりました。

(齊藤 真)



○取扱商品展示会を開催

8月23日に、静岡県男女共同参画センター「あざれあ」において、本会取扱商品展示会を開催しました。

この展示会は、栄養教諭や学校栄養職員の方々に本会取扱商品を理解していただくことを目的に、県学校給食栄養士会主催の栄養教諭・学校栄養職員研修会に合わせて毎年開催しています。

当日は新商品や県内産原料・県内加工商品を主体に二つの会場で展示を行いました。

当日は限られた時間にもかかわらず多くの方々にご来場いただき誠にありがとうございました。

(小林)



□取扱商品の工場、原料産地の確認

○乾燥こんぶ(二分切)の製造工場を確認

6月14日に、1月より取扱いを開始した「乾燥こんぶ(二分切)」の製造工場である(株)ヤマコン<愛知県>を訪問し製造確認を行いました。

同社は60年以上の歴史がある海藻類専門メーカーで、北海道釧路沖で採取したこんぶを現地で加工し、選別作業を複数回行い丁寧な製品作りをしています。

当日は受入原料の目視選別から、金属探知機やX線装置を通して製品梱包するまでの工程を確認しました。X線装置を完備している海藻類メーカーは大変珍しく徹底した異物混入防止に取り組んでいる様子が伺えました。

本会取扱いの「乾燥こんぶ(二分切)」は、こんぶの中でも特に品質が良い味がしっかりした真こんぶを使用しています。

(由井、渋谷)



○県内産お茶のオムレットケーキの製造工場を確認

7月19日に、9月より取扱いを開始する「県内産お茶のオムレットケーキ」の製造工場である(株)丸きんまんじゅう<佐賀県>を訪問し製造確認を行いました。

この工場では年間400~450品目の和菓子・洋菓子を製造していますが、コンタミネーションや異物混入防止のため、製造品目毎にすべての機械をオーバーホールしており徹底した異物混入防止の様子が確認出来ました。

また、オムレットケーキのふんわりとした食感を残すために生地を焼く際の工夫やクリーム充填後の手作業による包み込み等、丁寧な製造の様子が確認出来ました。

お茶の時期だけでなく、行事食や地場産物給食の日等にもご利用いただけます。(大久保、小林)



○国産マッシュルームの圃場を確認

7月26日に、本会取扱商品「国産マッシュルーム水煮」の原料のマッシュルームを栽培している芳源マッシュルーム(株)<千葉県>を視察しました。

マッシュルームの栽培は、きのこ類の中でも特にデリケートで難しいと言われており、細やかな温度調節に加え、雑菌・害虫対策の衛生管理を必要とします。



海外では一般的に農薬を使用して栽培するため、成長したマッシュルームから薬品の臭いがすることがありますが、この圃場では美味しいだけでなく安全・安心なマッシュルームをお届けするため無農薬で栽培しています。管理は非常に難しくなりますが、50年以上の歴史で培ったノウハウを活かし、有機培地や地下水による栽培で、旨みがギュッと詰まった美味しいマッシュルームを生産している様子が確認できました。(八木、由井)

○海鮮チヂミ、お好み焼きの製造工場を確認

7月29日に、1月より取扱いを開始した「海鮮チヂミ」と「お好み焼き」の製造工場であるSD食品(株)<奈良県>を訪問し製造確認を行いました。

この工場はお好み焼き・チヂミ専門の製造工場です。

原料キャベツの受入れ・カットから製品完成後の箱詰め・出荷に至るまで各工程ごとに明確な製造基準があり、1時間ごとに製造に不備がないかチェックが行われており、工程全体を通して細心の注意を払っている様子が伺えました。

本会取扱いの「海鮮チヂミ」と「お好み焼き」は、独自規格の揚げ玉を混ぜ込んでおり食感が良く、つなぎに卵ではなくマンナンを使用しているためアレルギー対応面でも使用し易い商品となっています。(小林、渋谷)



○ブルーベリーゼリーCFEの製造工場を確認

7月29日に、9月より規格変更する「ブルーベリーゼリーCFE」の製造工場である(株)ネージュ<大阪府>を訪問し製造確認を行いました。

この工場では給食向けに凍らせたゼリー類の他、アイスクリームや冷凍のホイップクリーム等を製造しており、HACCPやFSSC22000に取り組んでおり徹底した異物混入防止対策と清潔に管理されてる様子が確認出来ました。

今回の規格変更により、アレルギー特定原材料等27品目不使用の製品になりました。



(小林、渋谷)

□取扱商品のご案内

<div style="border: 2px solid red; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block; color: red; font-weight: bold;">新</div>	<p style="text-align: center;">フィッシュボール (にんじん・かぼちゃ・ほうれん草)</p>	<div style="border: 2px solid red; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block; color: red; font-weight: bold;">新</div>	<p style="text-align: center;">県内産お茶の オムレットケーキ</p>	<div style="border: 2px solid blue; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block; color: blue; font-weight: bold;">追加</div>	<p style="text-align: center;">北海道産 ホールコーンパウチ</p>
	<p style="text-align: center;">1kg(約5g×約180個入)/袋</p>		<p style="text-align: center;">17g/個</p>		<p style="text-align: center;">1kg/袋</p>
<p style="text-align: center;">スズヒロシーフーズ</p>		<p style="text-align: center;">丸きんまんじゅう</p>		<p style="text-align: center;">天狗缶詰</p>	
<p>良質な白身魚のすり身に、にんじん・かぼちゃ・ほうれん草のペーストを15%練り込み、カラフルに仕上げました。 魚特有の臭いや野菜の香りを抑えるため豆乳を加えています。魚・野菜嫌いの子供たちにもおすすめです。</p>		<p>ふわふわの生地とカスタード入りホイップクリームに静岡県産のせん茶を加えたオムレットケーキです。 お茶の苦味を抑え、子供たちが食べやすいように仕上げました。</p>		<p>北海道産のスイートコーンの袋詰めです。 スーパースイート種の甘味を活かし、砂糖不使用で仕上げています。 透明パウチに入っているため、中身が確認できます。</p>	
<div style="border: 2px solid blue; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block; color: blue; font-weight: bold;">変更</div>	<p style="text-align: center;">さばじゃがメンチコロッケ</p>	<div style="border: 2px solid blue; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block; color: blue; font-weight: bold;">変更</div>	<p style="text-align: center;">ブルーベリーゼリーCFE</p>	<p style="text-align: center;"><配合割合変更商品> 原料の配合割合を変更(微調整) ●うずら水煮缶詰 ●スティックチーズ ●型抜きチーズ ●ラムネ型チーズ(鉄・カルシウム強化) ●型抜きレアチーズケーキ(いちご味) ●きびなごフライ(黒ごま入り) ●小いわしフライ <取扱一時中止商品> ◆国産ミックスドフルーツパウチ → 11月から取扱再開予定 ◆桜えび入りシューマイ(18g*20)トレ入 ◆桜えび(釜あげ、1kg) ◆桜えび入りかきあげ(40g・60g) ◆桜えびボール(約5g*約180個、1kg) → 取扱再開時期未定</p>	
	<p style="text-align: center;">40g・60g/個</p>		<p style="text-align: center;">40g/個</p>		
<p style="text-align: center;">サンレイ食品</p>		<p style="text-align: center;">SN 食品研究所</p>			
<p>規格を50g・70g → 40g・60gに、じゃがいもの原料産地を県内 → 国内に変更しました。 焼津産ごまさばを主体にしたメンチコロッケです。青魚特有の魚臭さを抑えるためにカレー粉と隠し味に味噌を入れています。 浜松市内の工場で製造しています。</p>		<p>サイズを30g → 40gに変更し、アレルギー特定原材料等27品目不使用の製品になりました。 鉄分、食物繊維、ビタミンCを強化しています。 (公社)全国学校栄養士協議会すいせん品です。</p>			

※ お問い合わせ・サンプル依頼等は、本会(TEL:054-254-7428)までご連絡下さい。(大久保)